

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация Техник-технолог

Срок освоения ППССЗ 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования)

Трудоемкость ППССЗ 2916 часов

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Шифр дисциплины по УП: ОГСЭ.01, обязательная часть ППССЗ
Год обучения: 2 год, 3 семестр
Число часов: 62 (в т.ч., с/р -14 ч.)
Итоговый контроль по дисциплине: дифференцированный зачёт
Коды формируемых компетенций: ОК.1 – ОК.9

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

способствовать получению знаний студентов об основных представлениях, направлениях и проблемах философии в их мировоззренческом и методологическом значении, в целом развить и усилить собственные профессиональные и личностные качества.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

уметь:

ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать:

основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника:

содержание учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Освоение дисциплины способствует достижению студентом уровня, при котором он должен уметь ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, разбираться в социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии. Дисциплина имеет метапредметные связи с такими дисциплинами профессионального цикла и междисциплинарными курсами как «Правовые основы профессиональной деятельности».

Особое место в овладении учебным материалом отводится самостоятельной работе студентов, написанию рефератов, текущему и итоговому тестированию.

Основное содержание курса включает следующие разделы:

философия как наука; человек-сознание-познание; духовная жизнь человека; социальная жизнь.

ИСТОРИЯ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Шифр дисциплины по УП: ОГСЭ.02,
обязательная часть ППССЗ
Год обучения: 1 год, 1 семестр
Число часов: 62 (в т.ч., с/р - 14 ч.)
Итоговый контроль по дисциплине:
дифференцированный зачёт
Коды формируемых компетенций: ОК.1 – ОК.9

Цель и задачи изучения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений студентов на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами; освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации; формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина отнесена к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу

Требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;
основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника: изучение новейшей истории позволяет сформировать у студентов целостную картину современного мира, глубже проследить тенденции исторического развития в его своеобразии и многогранности. Кроме того, предлагается интегрированное изложение отечественной и зарубежной истории, преемственность и

сочетаемость учебного материала. Важное значение придается освещению «диалога» цивилизаций, который представлен как одна из наиболее характерных черт всемирно-исторического процесса XX–XXI вв. Подобный подход позволяет избежать дискретности и в изучении новейшей истории России.

При изучении учебной дисциплины «История» принципиально важны метапредметные связи с такими дисциплинами, как «Обществознание», «Литература», «Экономика», «География».

Основное содержание курса включает следующие разделы: развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.; Россия и мир в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы политического и социально-экономического развития ведущих государств и регионов мира в конце XX–начале XXI вв.; глобальные проблемы человечества конца XX – начала XXI вв.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

формирование общих компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности будущего специалиста в индустрии питания на основе владения содержанием дисциплины и использование приобретенных знаний и умений в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни;

формирование представлений об английском языке как о международном языке и средстве коммуникации;

развитие образного мышления, культуры общения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования.

овладение коммуникативными навыками и умениями устного и письменного общения, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных гуманитарных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углублённой языковой подготовки;

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина отнесена к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу

Требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

знать:

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для устного и письменного общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Основное содержание курса включает следующие разделы:

вводно-коррективный курс; социально-бытовая тематика, страны изучаемого языка, названия продуктов питания и характеристика блюд; сервировка стола и обслуживание; современный мир профессий Кухни народов мира

Шифр дисциплины по

УП: ОГСЭ.03,

обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 1-3год, 1-6 семестр

Число часов: 182 (в т.ч., с/р - 20ч.)

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен

Коды формируемых

компетенций: ОК.1 – ОК.9

Шифр дисциплины по УП: ОГСЭ.04,
обязательная часть ППСЗ
Год обучения: 1-3 год, 1-6 семестр
Число часов: 324 (в т.ч., с/р – 162 ч.)
Итоговый контроль по дисциплине:
дифференцированный зачёт
Коды формируемых компетенций: ОК.2,3,6

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина отнесена к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу

Требования к результатам освоения дисциплины:

знать/понимать:

влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

Место дисциплины в профессиональной подготовке

выпускника: изучение дисциплины направлено на умение выпускником использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях; активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Основное содержание курса: курс включает следующие разделы: легкая атлетика, баскетбол, гимнастика, волейбол.

МАТЕМАТИКА

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: познакомить студентов с основными идеями и понятиями высшей математики, подготовить к изучению и применению математических методов при изучении предметов профессионального цикла, к самостоятельному изучению тех разделов математики, которые могут потребоваться дополнительно в практической и исследовательской работе, выработка навыков решения практических задач. Задачи учебной дисциплины: развитие навыков по работе с терминологией, математическим аппаратом, методами высшей математики; развитие способностей сознательно использовать материал курса, умение разбираться в существующих математических методах и моделях и условиях их применения; подготовка к системному восприятию дальнейших дисциплин профессионального цикла из учебного плана, использующих математические методы.

Место дисциплины в структуре ПССЗ: дисциплина отнесена к математическому и общему естественнонаучному циклу.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; основные понятия и методы математического анализа; основы теории вероятностей и математической статистики; основные понятия и методы дискретной математики, линейной алгебры.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника:

данная дисциплина является базовой для изучения общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла, таких как «Техническая механика», в том числе имеет метапредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами профессионального цикла «Электротехника и электроника», «Теория горения и взрыва», «Термодинамика, теплопередача и гидравлика» и междисциплинарными курсами: «Тактика тушения пожаров», «Пожарная профилактика», «Тушение пожаров и проведение АСР газодымозащитной службы».

Основное содержание курса:

Шифр дисциплины по УП: ЕН.01, обязательная часть ПССЗ

Год обучения: 1 год, 1 семестр

Число часов: 60 (в т.ч., с/р - 20 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

включает следующие разделы: математический анализ, основы дискретной математики, основы теории вероятностей и математической статистики.

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Шифр дисциплины по УП: ЕН.02, обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 2 год, 1 семестр

Число часов: 54 (в т.ч., с/р - 18 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

направлена на формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина отнесена к математическому и общему естественнонаучному циклу.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

осознавать взаимосвязь организмов и среды обитания; определять условия устойчивого состояния экосистем и причины возникновения экологического кризиса; анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.

знать:

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов, экозащитную технику и технологии; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

Основное содержание курса включает следующие разделы: экология и природопользование, охрана окружающей среды

ХИМИЯ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

рассмотрение и усвоение основных понятий и законов курса – физической, коллоидной и аналитической химии; изучение закономерностей данного курса даёт возможность в проявлении полученных знаний в самых разнообразных отраслях пищевой промышленности, а также практически во всех сферах деятельности человека;

разъяснение роли физической, коллоидной и аналитической химии в целом, отдельных изучаемых понятий, явлений, закономерностей в

Шифр дисциплины по УП: ЕН.03, обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 1 год, 1-2 семестры

Число часов: 198 (в т.ч., с/р - 66 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

будущей профессиональной деятельности, в разработке используемого в отрасли (производстве) оборудования, технологий, техники в целом, а также в повседневной жизни; усвоение студентами учебных элементов, которые необходимы для освоения специальных профильных предметов, общей и специальной технологий;

формирование профессионально значимых качеств личности

Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина отнесена к математическому и общему естественнонаучному циклу.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Основное содержание курса включает следующие разделы: физическая химия; коллоидная химия; аналитическая химия; качественный анализ; количественный анализ; теххимический контроль в общественном питании.

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Шифр дисциплины по УП: ОП.01 обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 1 год, 2 семестр

Число часов: 102 (в т.ч., с/р - 34 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

изучение роли и значения микроорганизмов в производственных процессах пищевой промышленности, микробиологических процессов, приводящих к снижению качества пищевых продуктов и способах воздействия на вредоносную микрофлору в продуктах питания при их перевозке, хранении, приготовлении и реализации.

Для реализации поставленной цели, определены следующие задачи преподавания дисциплины:

сформировать целостное представление о микробиологии как науке и её прикладном характере;

ознакомить с предметом, объектом, методами микробиологии, основными природными и производственными процессами, вызываемыми жизнедеятельностью микроорганизмов, методами их контроля и прогнозирования;

определить современные направления и перспективы развития микробиологии в пищевой промышленности;

привить навыки практического применения полученных теоретических знаний, необходимых в профессиональной деятельности технолога пищевой промышленности;

ознакомить с ролью микроорганизмов в контексте охраны здоровья человека и санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания;

приобрести навыки соблюдения санитарно-гигиенического режима на предприятиях общественного питания и оценки показателей качества и безопасности продуктов питания с точки зрения санитарно-бактериологических критериев;

дать теоретическую базу для дальнейшего изучения специальной микробиологии, общей и специальной технологии.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

использовать лабораторное оборудование;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

основные понятия и термины микробиологии;

классификацию микроорганизмов;

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха, пищевых продуктов;

особенности патогенных микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника:

Дисциплина является практико-ориентированной. Компетентности, сформированные в результате освоения программы необходимы при изучении профессиональных модулей. Темы, входящие в программу могут осваиваться в составе МДК для совершенствования практических навыков и дальнейшего формирования общих и профессиональных компетентностей.

Основное содержание курса включает следующие разделы: морфология микроорганизмов; физиология микроорганизмов; санитария и гигиена в пищевом производстве.

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о физиологических процессах пищеварения в организме, о здоровом питании и средствах его обеспечения.

Задачами дисциплины является изучение: морфологии органов пищеварения и их функций; изучения процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;

процессов всасывания и усвоения пищевых веществ; токсических и защитных компонентов пищи и их влияния на организм человека;

количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека, состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

Место дисциплины в структуре ПССЗ: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

проводить органолептическую оценку питания качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии в организме человека;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

Шифр дисциплины по УП: ОП.02 обязательная часть ПССЗ

Год обучения: 3 год, 5 семестр

Число часов: 72 (в т.ч., с/р - 24 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине: дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;
особенности питания беременных и кормящих матерей;
особенности питания пожилых и старых людей;
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;
методики составления рационов питания

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника:

Подготовка специалистов по дисциплине «Физиология питания» позволит на высоком профессиональном уровне участвовать в организации и совершенствовании технологических процессов продовольственных продуктов, в разработке новых технологий продуктов питания в системе общепита.

Основное содержание курса включает следующие разделы:
предмет дисциплины, его задачи, история развития; история развития науки о питании Физиология пищеварения Пищевые вещества и их значение Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для человека

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Шифр дисциплины по УП: ОП.03 обязательная часть ППССЗ
Год обучения: 3 год, 5 семестр
Число часов: 213 (в т.ч., с/р - 71 ч.)
Итоговый контроль по дисциплине: экзамен
Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по осуществлению контроля за товарными запасами и принятия решения по организации контроля за их реализацией и хранением.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

определять наличие запасов и расход продуктов;
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов;

знать:

общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
виды снабжения;
виды складских помещений и требования к ним;
периодичность технического обслуживания холодильного,

механического и весового оборудования;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов на производстве;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
правила оценки состояния запасов на производстве;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
контроль качества продукции и услуг в общественном питании.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника:

Дисциплина имеет метапредметные связи со всеми профессиональными модулями учебного плана по специальности.

Основное содержание курса включает следующие разделы:
основы товароведения продовольственных товаров; организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства; контроль запасов и наличия продуктов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Шифр дисциплины по УП: ОП.04 обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 3 год, 5 семестр

Число часов: 48 (в т.ч., с/р - 16 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

освоение информационных технологий в профессиональной деятельности и приобретение навыков работы с программами, используемыми в работе.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника: изучение дисциплины направлено на овладение

умениями работать в программах, используемых на предприятиях питания.

Основное содержание курса включает следующие разделы: методы и средства информационных технологий, электронные коммуникации, защита информации, автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности.

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Шифр дисциплины по УП: ОП.05 обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 3 год, 6 семестр

Число часов: 129 (в т.ч., с/р - 43 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, технического регулирования, сертификации; приобретение умений и навыков работы со стандартами, другими нормативными документами, анализа их структуры, обоснованного выбора показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведения измерений, определения метрологических характеристик, работ со средствами измерения; дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
проводить идентификацию продукции и услуг;
выявлять фальсификацию сырья полуфабрикатов и готовой продукции.

знать:

основные понятия метрологии;
задачи стандартизации, её экономическую эффективность;
формы подтверждения соответствия;
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
терминологию единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
основные понятия, термины в области контроля качества;
требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
методы контроля качества;
назначение испытательных лабораторий;
правила отбора проб и образцов продукции для проведения контроля их качества;
виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.

Место дисциплины в профессиональной подготовке

выпускника: изучение дисциплины направлено на приобретение умений и навыков работы со стандартами, другими нормативными документами, анализа их структуры, обоснованного выбора показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведения измерений, определения метрологических характеристик, работ со средствами измерения.

Основное содержание курса включает следующие разделы: структурные элементы метрологии; государственная система обеспечения единства измерений; методологические основы стандартизации; международное сотрудничество в области стандартизации; оценка и подтверждение соответствия; общие сведения о качестве питания; организация контроля качества продукции на предприятиях питания.

ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Шифр дисциплины по

УП: ОП.06 обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 3 год, 6 семестр

Число часов: 63 (в т.ч., с/р - 21 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

усвоения теоретических знаний в области правового регулирования коммерческой деятельности, приобретения умений использовать федеральные законы и другие нормативные документы в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование компетенций.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника: Дисциплина имеет метапредметные связи с такими дисциплинами по специальности как: «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Основное содержание курса включает следующие разделы: правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; правовые основы профессиональной деятельности.

ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Шифр дисциплины по УП: ОП.07 обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 3 год, 5-6 семестры

Число часов: 204 (в т.ч., с/р -68 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

владение навыками работы с учебной и научной литературой по экономике и менеджменту;

экономическим мышлением в задачах управления на основе системного подхода к изучению (доказательности, научности) сложных систем;

Место дисциплины в структуре ППССЗ: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

знать:

основные положения экономической теории;

принципы рыночной экономики;

современное состояние и перспективы развития отрасли;

роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

стили управления, виды коммуникации;

принципы делового общения в коллективе;

управленческий цикл;

особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

формы адаптации производства и сбыта в рыночной ситуации

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника: изучение дисциплины направлено на овладение методологией маркетинговой деятельности

на рынке товаров; методами управления

маркетинговыми процессами торговых предприятий.

Основное содержание курса включает следующие разделы: основы экономики; основы менеджмента; основы маркетинга.

ОХРАНА ТРУДА

Шифр дисциплины по УП: ОП.08 обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 1 год, 2 семестр

Число часов: 48 (в т.ч., с/р -16 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

освоение теоретических знаний в области охраны труда, формирование методов и путей обеспечения безопасных условий труда на производстве, при эксплуатации технологического оборудования, приобретение умений применять эти знания, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

усвоение основных понятий в области охраны труда; рассмотрение нормативно-правовой базы охраны труда; формирование умений работать с нормативными документами; изучение порядка обеспечения и организации охраны труда, требований безопасности к процессам производства и персонала; приобретение умений оказывать первую помощь пострадавшим в результате несчастного случая.

Место дисциплины в структуре ППССЗ: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала),

инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с

учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание

установленных требований охраны труда;

контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня

безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать

сроки её заполнения и условия хранения.

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативно-правовые акты, содержащие государственные

нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности

(или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников

(персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и

индивидуальной

защиты;

порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям охраны труда, в т. ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника: Дисциплина имеет метапредметные связи с такими дисциплинами по специальности как: «Техническое оснащение и организация рабочего места» и всеми профессиональными модулями.

Основное содержание курса включает следующие разделы: правовые вопросы охраны труда; организация работы по охране труда; травматизм и его характеристика; основы безопасности труда в предприятиях общественного питания; основы производственной санитарии; основы пожарной безопасности; доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Шифр дисциплины по

УП: ОП.09 обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 2 год, 3 семестр

Число часов: 102 (в т.ч., с/р -34 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

Развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Место дисциплины в структуре ППКРС: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (обязательная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника: знание основ дисциплины выполняет две основные функции:

информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами предмета «Основы безопасности жизнедеятельности»;

организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

Основное содержание курса включает следующие разделы:

чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организации защиты населения; основы военной службы; основы медицинских знаний, здорового образа жизни и семейного права.

ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Шифр дисциплины по

УП: ОП.10 вариативная часть ППССЗ

Год обучения: 3 год, 5-6 семестры

Число часов: 120 (в т.ч., с/р -40 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

овладение умениями организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервисбара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

Место дисциплины в структуре ППКРС: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (вариативная часть).

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 2.1-2.2, ПК5.1-5.2, ПК 6.5, ПК 8.1-8.2

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

составлять меню;
применять столовую посуду для оформления и отпуска блюд;
выполнять сервировку столов;
обслуживать посетителей предприятий питания;

знать:

методы и формы обслуживания посетителей предприятий питания;
требования к торговым помещениям предприятий питания;
основы меню;
ассортимент столовой посуды, приборов, белья и инвентаря;
правила сервировки столов;
правила подачи закусок, блюд и напитков.

Место дисциплины в профессиональной подготовке выпускника: дисциплина имеет метапредметные связи с такими дисциплинами по специальности как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», ПМ 02, ПМ 05, ПМ 06.

В результате изучения дисциплины выпускники приобретают дополнительные профессиональные компетенции: ПК 8.1 - выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; ПК 8.2 - выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом предприятия.

Основное содержание курса включает следующие разделы:

основы организации обслуживания в предприятиях питания; основы меню.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Шифр дисциплины по УП: ОП.11 вариативная часть ППССЗ

Год обучения: 1 год, 2 семестр

Число часов: 141 (в т.ч., с/р -47 ч.)

Итоговый контроль по дисциплине:

дифференцированный зачёт

Коды формируемых компетенций: ОК.1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Цель и задачи изучения дисциплины:

формирования знаний, современных тенденций развития отрасли машиностроения, устройство машин и умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Место дисциплины в структуре ППКРС: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (вариативная часть).

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

знать:

достижения научно- технического прогресса в общественном питании,
классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
принципы подбора современного оборудования.
правила подачи закусок, блюд и напитков.

Место дисциплины в профессиональной подготовке

выпускника: дисциплина имеет метапредметные связи с профессиональными модулями по специальности: ПМ01; ПМ02; ПМ03; ПМ04 ПМ05; ПМ06; ПМ07.

Основное содержание курса включает следующие разделы: общие сведения о структуре машин и механизмов; механическое оборудование; тепловое оборудование; холодильное оборудование.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Шифр дисциплины по УП: ПМ.01. обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 2 год, 3 семестр

Число часов: 147 (в т.ч., с/р – 49 ч.)

Итоговый контроль по модулю: экзамен

квалификационный

Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9, ПК 1.1-1.3

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

Требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

осуществлять технологические процессы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать соблюдение требований по безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

оформлять заказы на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;

соблюдать требования к качеству обработанной продукции, полуфабрикатов;

соблюдать требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

рассчитывать количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

охлаждать и замораживать, вакуумировать подготовленные полуфабрикаты из мяса рыбы и домашней птицы;

соблюдать сроки хранения подготовленного мяса, рыбы и домашней

птицы в охлажденном и замороженном виде;
соблюдать требования к безопасности готовой продукции.

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Структура профессионального модуля: профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

учебную и производственную практики.

Основное содержание профессионального модуля включает следующие разделы: организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация подготовки тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация подготовки домашней птицы, утиной и гусиной печени для приготовления сложной кулинарной продукции.

КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Шифр дисциплины по УП: ПМ.02. обязательная часть ППССЗ
Год обучения: 2 год, 3 семестр
Число часов: 138 (в т.ч., с/р – 46 ч.)
Итоговый контроль по модулю: экзамен квалификационный
Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9, ПК 2.1-2.3

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

Требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, включая сложную холодную кулинарную продукцию национальных кухонь;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, включая сложную холодную кулинарную продукцию национальных кухонь;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса и приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов, включая сложную холодную кулинарную продукцию национальных кухонь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, включая сложную холодную кулинарную продукцию национальных кухонь;

декорирования блюд сложными холодными соусами:

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

соблюдать условия технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции национальных кухонь.

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок,

блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, холодных блюд из мяса, рыбы, птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, холодных блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
варианты оформления канапе легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
основные принципы технологии приготовления блюд национальных кухонь;
классификацию, ассортимент, рецептуры, технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальных кухонь;
требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции национальных кухонь;
правила сервировки и декорирования сложных холодных национальных блюд и закусок;
принципы взаимозаменяемости различных видов сырья.
Структура профессионального модуля: профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»;
учебную и производственную практики.
Основное содержание профессионального модуля включает следующие разделы: приготовление сложной холодной кулинарной продукции; приготовление сложной холодной кулинарной продукции национальных кухонь.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Шифр дисциплины по УП: ПМ.03. обязательная часть ППССЗ
Год обучения: 2 год, 4 семестр
Число часов: 417 (в т.ч., с/р – 139 ч.)
Итоговый контроль по модулю: экзамен квалификационный
Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9, ПК 3.1-3.4

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

Требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
соблюдать условия технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь;
оценивать качество и безопасность готовой горячей кулинарной продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления сложных супов и горячих соусов;
требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
правила соусной композиции горячих соусов;
температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
технологии приготовления специальных гарниров к сложным

пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
основные принципы технологии приготовления блюд национальных кухонь;
классификацию, ассортимент, рецептуры, технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь;
требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь;
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Структура профессионального модуля: профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»;

учебную и производственную практики.

Основное содержание профессионального модуля включает следующие разделы: технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Шифр дисциплины по УП: ПМ.04. обязательная часть ППССЗ
Год обучения: 2 год, 4 семестр
Число часов: 198 (в т.ч.,

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

Требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

с/р – 66 ч.)

Итоговый контроль по модулю: экзамен

квалификационный

Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9, ПК 4.1-4.4

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Структура профессионального модуля: профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
учебную и производственную практики.

Основное содержание профессионального модуля включает следующие разделы: приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; приготовления восточных сладостей.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Шифр дисциплины по УП: ПМ.05. обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 3 год, 5 семестр

Число часов: 144 (в т.ч., с/р – 48 ч.)

Итоговый контроль по модулю: экзамен квалификационный

Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9, ПК 5.1-5.2

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

Требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных

холодных и горячих десертов;
проводить расчеты по формулам;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
оценивать качество и безопасность готовой продукции;
оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже и др.;
технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и др.;
правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Структура профессионального модуля: профессиональный модуль включает в себя междисциплинарный курс (МДК): МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»;

учебную и производственную практики.

Основное содержание профессионального модуля включает следующие разделы: организация и приготовление сложных холодных десертов; организация и приготовление сложных горячих десертов; организация и приготовление сложных холодных десертов национальных кухонь; организация и приготовление сложных горячих десертов национальных кухонь.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Шифр дисциплины по УП: ПМ.06. обязательная часть ППССЗ
Год обучения: 3 год, 5-6 семестры
Число часов: 300 (в т.ч., с/р – 100 ч.)
Итоговый контроль по модулю: экзамен квалификационный
Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9, ПК 6.1-6.5

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

Требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

планировать основных показателей деятельности планирования работы структурного подразделения (бригады);
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
принятия управленческих решений;
оформление учетно-отчетной документации подразделения

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте
вести табель учета рабочего времени работников;
рассчитывать заработную плату;
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
организовывать рабочие места в производственных помещениях;
организовывать работу коллектива исполнителей;
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

сущность и характерные черты современного менеджмента;
принципы и виды планирования работы бригады/команды;
основные приемы организации работы исполнителей;
способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
дисциплинарные процедуры в организации;
правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
формы документов, порядок их заполнения;
методику расчета выхода продукции.
порядок оформления табеля учета рабочего времени.
методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методику расчета экономических показателей.

Структура профессионального модуля: профессиональный модуль

включает в себя междисциплинарные курсы (МДК): МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации»; МДК 06.02 «Психология и этика профессиональной деятельности» (вариативная часть); учебную и производственную практики.

Основное содержание профессионального модуля включает следующие разделы: планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации; организация деятельности подразделения; документационное обеспечение управления.

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ОК 016-94 16675 ПОВАР И ОК 016-94 12901 КОНДИТЕР

Шифр дисциплины по УП: ПМ.07. обязательная часть ППССЗ

Год обучения: 1 год, 1-2 семестры

Число часов: 846 (в т.ч., с/р – 282 ч.)

Итоговый контроль по модулю: экзамен квалификационный

Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9, ПК 7.1-7.8

Аннотация рабочей программы профессионального модуля Требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовления основных супов и соусов;

обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

приготовления сладких блюд и напитков;

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, домашней птицы, зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров, и сахара, гастрономических продуктов компонентов для сладких блюд и напитков. Качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов и простых основных блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, домашней птицы, зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, сахара, гастрономических продуктов, компонентов для супов, соусов, сладких блюд и напитков и компонентов к ним;

нарезать, формовать и подготавливать полуфабрикаты для основных простых блюд из традиционных видов овощей и грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, домашней птицы, зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, сахара, гастрономических продуктов, подготавливать компоненты для супов, соусов, сладких блюд и напитков;

обрабатывать различными способами тепловой обработки овощи и грибы, рыбу, мясо и мясопродукты, домашнюю птицу, зерновые и молочные продукты, полуфабрикаты из муки, яиц, сахара, гастрономические продукты, компоненты для супов, соусов, сладких

блюда и напитков и компонентов к ним;
охлаждать и замораживать полуфабрикаты и разогревать нарезанные овощи и грибы, рыбу, мясо и мясопродукты, домашнюю птицу, мучные блюда, тесто, полуфабрикаты из молочных, гастрономических продуктов, компоненты для супов, соусов, сладких блюд и напитков и компоненты к ним;
готовить, оформлять и сервировать простые основные блюда из традиционных видов овощей и грибов, гарниры из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и мясопродуктов, домашней птицы, супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки;
производить бракераж и оценивать качество простых основных блюд;
создавать безопасные условия для хранения и реализации простых основных блюд с соблюдением температурного режима;
проверять органолептическим способом качество основных продуктов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и дополнительных ингредиентов к ним;
определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
оценивать качество готовых изделий;
выбирать способы хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с соблюдением температурного режима;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; рыбного сырья, мяса, домашней птицы и полуфабрикатов, и блюд из них, зерновых и молочных продуктов, муки, жировых продуктов, сахара, гастрономических продуктов, супов, соусов и ингредиентов к ним, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, гастрономических продуктов, компонентов для супов, соусов, сладких блюд;
способы механической кулинарной и тепловой обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, компонентов для супов, соусов, сладких блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при механической кулинарной и тепловой обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов, правила их безопасного использования;
способы минимизации отходов при механической кулинарной обработке, нарезке, формовке полуфабрикатов и тепловой обработке для простых основных блюд;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных простых блюд;
температурный режим и правила приготовления простых основных блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, домашней птицы, зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, гастрономических продуктов, плодов, ягод;
правила проведения бракеража основных простых блюд;

способы сервировки и варианты декорирования и подачи основных простых блюд и гарниров;
безопасные правила хранения и реализации основных простых блюд и гарниров, требования к качеству готовых блюд;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранения и размораживания полуфабрикатов и готовых основных простых блюд;
ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила проведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

способы охлаждения, замораживания и разогревания хлебобулочных и мучных изделий;

правила хранения, реализации и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Структура профессионального модуля: профессиональный модуль включает в себя междисциплинарные курсы (МДК): МДК.07.01 «Технология обработки сырья и приготовления основных холодных и горячих блюд и напитков»; МДК 07.02 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»;

учебную и производственную практики.

Основное содержание профессионального модуля включает следующие разделы: приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков; технология приготовления хлебобулочных изделий; технология приготовления мучных кондитерских изделий